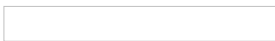


# Bramborový nákyp



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 45min , Porce: 4

**1420** kalorií , **0 g** cukrů , **73 g** tuků , **33 g** bílkovin

**Autor:** Evík

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bramborovy-nakyp>

## Příprava

Do uvařených a rozmačkaných brambor přidáme ještě za tepla horké mléko, vejce, sůl, 3 lžíce rozpuštěného másla a vše důkladně promícháme. Do máslem vymazané pánve rozetřeme polovinu bramborové kaše, pak dáme vrstvu na másle zpěněné cibule a přikryjeme ji zbylou polovinou bramborové kaše. Povrch urovnáme a potřeme jej smetanou. V předehřáté troubě pečeme asi 25 minut. Nákyp můžeme podávat s mléčnou, se smetanovou anebo houbovou omáčkou.

## Ingredience

- 1 kg vařených brambor
- 2 vejce
- 2 cibule
- 2,5 dcl mléka
- 5 lžic másla
- špetka soli
- 250 ml kysané smetany

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Klasika, Rodina, Hlavní chod, Ostatní